french cooking

by

solutions professionnelles

pour votre cuisine

LE PRÉSENTOIR

french cooking by

laissez-nous vous aider
à booster vos ventes

L'outil idéal pour mettre
à disposition vos
instruments de mesure

french cooking by

Pratique et gratuit,
ce présentoir est un support
résistant et écologique
qui trouvera sa place
sur tout comptoir au sein
de votre établissement
ou dans un lieu de passage

plus d'informations auprès de notre service commercial

Tél : +33 Ø2 4130 5508 - vente@allafrance.com

ALARME — Ce pictogramme indique les articles avec fonction **Alarme**

TIMER — Ce pictogramme indique les articles avec fonction **Timer**

BACKLIGHT — Ce pictogramme indique les articles avec **Rétro-éclairage**

LASER — Ce pictogramme indique les thermomètres avec un rayon laser pour une prise de température **Sans Contact**

WIRELESS — Ce pictogramme signale un thermomètre déporté **Sans Fil**

Ce pictogramme indique les articles avec **Sonde Pivotante**

CLOCK — Ce pictogramme indique les articles avec fonction **Horloge**

CHRONO — Ce pictogramme indique les articles avec fonction **Chronomètre**

AIMANT — Ce pictogramme indique les articles avec **Aimant**

INDUCTION — Ce pictogramme indique les thermomètres compatibles avec l'**Induction** jusqu'à une **température donnée**

HACCP ou **Hazard Analysis Critical Control Point,** est le système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments.
Ce logo apparaît à côté des instruments qui respectent les recommandations HACCP et qui possèdent une Précision Garantie par nos laboratoires.

EU — Ce pictogramme apparaît à côté des articles fournis sur demande avec un **Certificat d'Étalonnage et Garantie de Raccordement.**

PG — Ce pictogramme apparaît à côté des articles fournis systématiquement avec un **Certificat de Précision Garantie par ALLA FRANCE .**

CC — Ce pictogramme apparaît à côté des articles fournis systématiquement avec un **Certificat de Conformité.**

IP65 — Ce pictogramme apparaît à côté des articles qui possèdent un **Indice de Protection** à l 'eau et à la poussière (voir ci-dessous).

Qu'est-ce IP ?

L'**Indice de Protection** (IP) caractérise le niveau d'étanchéité des produits.
Le 1er chiffre correspond au niveau de protection contre les corps solides (la poussière, la farine…)
Le 2e chiffre correspond au niveau de protection contre les corps liquides. Selon la valeur de ces chiffres, l'Indice de Protection varie.

PREMIER CHIFFRE = INDICES PROTECTION SOLIDES

0	Pas de protection
1	Protection contre des corps étrangers solides plus grands que 50 mm
2	Protection contre des corps étrangers solides plus grands que 12 mm
3	Protection contre des corps étrangers solides plus grands que 2,5 mm
4	Protection contre des corps étrangers solides plus grands que 1 mm
5	Protection contre le dépôts de poussière
6	Protection contre la pénétration de la poussière (étanchéité)

EXEMPLE : IP 65

IP = Indice de Protection
6 : premier chiffre = corps solides
5 : deuxième chiffre = corps liquides

Cet exemple signifie qu'un article IP65 est protégé contre la pénétration de la poussière et qu'il résiste à des projections d'eau à la lance.

DEUXIÈME CHIFFRE = INDICES PROTECTION LIQUIDES

0	Pas de protection
1	Protection contre la chute de gouttes d'eau, l'appareil étant dans sa position normale
2	Protection contre la chute de gouttes d'eau, l'appareil étant incliné à 15° par rapport à sa position normale
3	Protection contre l'eau de pluie, du moment que celle-ci ne fait pas un angle supérieur à 60° avec la verticale
4	Protection contre les éclaboussements et les projections d'eau
5	Protection contre les jets d'eau à la lance
6	Protection contre les paquets d'eau ou les jets puissants
7	Protection contre l'immersion pendant une durée déterminée
8	Protection contre l'immersion permanente

CERTIFICAT D'ÉTALONNAGE TRAÇABLE

avec Garantie de Raccordement

Ce pictogramme vous rappelle les articles pouvant être accompagnés (sur demande) par un **Certificat d'Étalonnage Traçable avec Garantie de Raccordement.**
Généralement ceci concerne tous les instruments normalisés ou de précision .
Le **Certificat d'Étalonnage Traçable ALLA FRANCE** est reconnu dans 68 pays dans le monde.

Chaque Certificat d'Étalonnage Traçable est enregistré dans notre base de données avec les informations suivantes :

- Norme de référence
- Date d'étalonnage
- Date de rappel d'étalonnage
- Température d'étalonnage
- Immersion de l'instrument
- Numéro individuel de l'instrument
- Numéro du Certificat
- Numéro d'étalon Officiel utilisé
  (traçable **BNM-COFRAC, PTB-DAKKS/DKD, UKAS/NAMAS, NIST, GOST, INMETRO...**)

Le thermomètre est étalonné par comparaison à un étalon dans les bains thermostatés.
L'aréomètre est étalonné en comparaison à un étalon de même sensibilité et de même diamètre, dans un liquide homogène de température stable.

Les thermomètres digitaux sont étalonnés en 2 points de contrôle standard : 0°C et 100°C (sauf pour les # 91000-009/F et 91000-069-ca, étalonnés aux points -18°C et 0°C).
Si vous souhaitez faire contrôler vos instruments à des points différents, il vous appartient de mentionner les températures de contrôle désirées.

UNE GARANTIE DE RACCORDEMENT

Nos Étalons sont raccordés à la **Chaîne Nationale d'Étalonnage** de l'un des signataires de l'accord **Multilatéral de Reconnaissance Mutuelle MLA(*)** conclu dans le cadre d'**EA(*) (European cooperation of Accreditation).**

La traçabilité métrologique de nos étalonnages est reconnue par les signataires du **MLA (Multilateral Agreement)** et du **MRA (Mutual Recognition Arrangement).**

Les incertitudes élargies mentionnées sont celles correspondant à deux écarts type, pour un intervalle de confiance d'au moins 95%.
Les incertitudes type ont été calculées selon l'**ISO GUM (Guide for the Uncertainty Measurement).**

(*) Plus d'informations sur les pays signataires **EA, MLA et ILAC** :

http://www.european-accreditation.org
et
http://www.ilac.org

Plus d'informations ?

Rendez-vous sur :

www.allafrance.com
Rubrique> **Certification**

Comment obtenir le Certificat d'Etalonnage Traçable EU

Pour passer votre commande, mentionnez la référence article suivie de l'extension ..../EU

Exemple :
> 91000-022 (sans certificat)
> **91000-022/EU** (avec certificat)

Thermomètre code couleur

Grâce au code couleur, choisissez le meilleur produit adapté à vos besoins.

HACCP N°. 14005
. de Conformité HACCP avec Garantie de précision
HACCP Conformity Certificate with Precision Guarantee
Certificado de Conformidad HACCP con Garantía de Precisión
INSTRUMENT - INSTRUMENTO
DIGITAL HACCP THERMOMETER
91000-022-ca
-50+300°C / -58+572°F
±0.5°C / ±1°F (-20+100°C / -4+212°F)
ALLA FRANCE S.a.r.l.
N° 30212/585 = MRA/LAC
N° 65007051707 = NIST
N° 65007040653 = GOST

AVEC CERTIFICAT DE PRECISION GARANTIE

91000-022-ca EU PG

THERMOMÈTRE HACCP ROTATION DE LA SONDE

-50+300°C / -58+572°F

Résolution de l'affichage : 0.1°

Précision Garantie et certifiée :

±0.5°C / ±1°F

(-20+100°C/-4+212°F)

sinon ±1°C / ±2°F

Fonctions :
MAX/MIN - DATA HOLD

Sonde inox perçante :
115 mm - Ø3,5 mm - **rotation 180°**

Induction : compatible à +100°C

En boîte accrochable, avec mode d'emploi.

91000-037/va EU

THERMOMÈTRE SONDE À THERMISTANCE (ou thermistor)

-50+300°C / -58+572°F

Résolution de l'affichage : 0.1°

Précision : ±0.5°C/±0.9°F (-20+120°C/-4+248°F)
±1°C/ ±2°F (+120+150°C/+248+392°F)
sinon ±2°C/ 3.6°F

Fonctions : MAX/MIN - DATA HOLD - Alarme

Sonde thermistor amovible : 165 mm - Ø3.5 mm

Fiche DIN - **Câble**: 120 cm - Protection anti-choc

Induction: compatible

Livré en valise, avec mode d'emploi.

Sondes colorées sur demande ▶

- **91200-037-vr** sonde noire
- **91200-037-vr/rouge** sonde rouge
- **91200-037-vr/jaune** sonde jaune
- **91200-037-vr/bleu** sonde bleue
- **91200-037-vr/orange** sonde orange

Couleurs au choix

THERMOMÈTRES HACCP CODE COULEUR
Certifiés & Testés par nos laboratoires

91000-054/F EU
THERMOMÈTRE DIGITAL FORME T
-50+200°C / -58+392°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision :
±1°C (0+100°C) sinon ±2°C
±2°F (+32+212°F) sinon ±4°F
Sonde inox perçante : 125 mm - Ø3.5 mm
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

EU 91000-050/F
THERMOMÈTRE DIGITAL
-50+200°C / -58+392°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision : ±1°C (0+100°C) sinon ±2°C
±2°F (+32+212°F) sinon ±4°F
Sonde inox perçante :
125 mm - Ø3.5 mm
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

91200-004-sa
CLIP UNIVERSEL
pour thermomètres digitaux
En sachet French Cooking accrochable.

EU IP65 91000-051/F
THERMOMÈTRE DIGITAL RÉSISTANT À L'EAU
-50+200°C / -58+392°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision :
±1°C (0+100°C) sinon ±2°ou ±3°C
±2°F (+32+212°F) sinon ±4° ou ±5°F
Fonction : MAX/MIN
Sonde inox perçante :
125 mm - Ø3.5 mm
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

91000-004/F EU IP65
THERMO / TIMER DIGITAL
-50+300°C / -58+572°F
Résolution de l'affichage : 1°
Précision :
±1°C/±2°F (-20+130°C/-4+266°F)
±2°C/±4°F (< 200°C/392°F)
sinon ±4°C/±8°F
Fonctions : Timer 99H-59M-59S
Alarme - Aimant
Sonde inox perçante :
125 mm - Ø3.5 mm
Livré avec clip de fixation
Induction : compatible
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

91000-042/F IP65
TERMOMÈTRE DIGITAL SPÉCIAL BOULANGER
-50+300°C / -58+572°F
Résolution de l'affichage :
0.1°(-20+200°C/-4+392°F) sinon 1°
Précision :
±1°C (-20+100°C) sinon ± 2.5°C
±2°F (-4+198°F) sinon ±4°F
Fonctions :
DATA HOLD - MAX/MIN
Sonde inox perçante très fine :
135 mm - Ø2.5 mm
Induction : compatible à +100°C
En blister French Cooking, avec mode d'emploi

EU IP67 91000-055/F
THERMOMÈTRE ÉTANCHE
-50+200°C / -58+392°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision :
±1°C (-20+120°C) sinon ±2°C
±2°F (-4+248°F) sinon ±4°F
Fonction : DATA HOLD
Temps de réponse : 6"
Sonde inox perçante très fine :
120 mm - Ø2.5 mm
Lavable en machine
Induction : compatible à +100°C
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

SONDE TRÈS FINE Ø 2.5mm

New

91000-045/F
THERMOMÈTRE DIGITAL avec SPATULE EN SILICONE
-50+300°C / -58+572°F
Résolution de l'affichage : 0.1°C
Sonde inox perçante : 75 mm - Ø3.7 mm
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

91000-024/F IP65
THERMOMÈTRE SONDE VISSABLE SPÉCIAL SURGELÉ
-50+200°C
Résolution de l'affichage : 0.1°C
Précision : ±1°C (-20+120°C) sinon ±2°C
Fonction : DATA HOLD
Sonde inox perçante et vissable : 105 mm - Ø8 mm
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

91000-023/F IP65
THERMOMÈTRE SONDE ROBUSTE
-50+200°C
Résolution de l'affichage : 0.1°C
Précision : ±1°C (-20+120°C) sinon ±2°C
Fonction : MAX/MIN
Sonde perçante inox : 125 mm - Ø5 mm
Induction : compatible à +100°C
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

Idée Cadeau

91000-026-ca
THERMOVIN DIGITAL
0+50°C / +32+122°F
Résolution de l'affichage : 0.1°C
16 températures optimales programmées.
Fonctions : Rétro-éclairage - Alarme
Sonde inox perçante : 100 mm - Ø3.5 mm
Avec relevés de dégustation.
En coffret cadeau, avec mode d'emploi.

SONDE DEVISSABLE

91000-025/F
THERMOMÈTRE BARBECUE
0+300°C / +32+572°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision :
±1°C (0+130°C), ±2°C (131+200°C) sinon ±4°C.
±2°F (32+266°F), ±4°F (267+392°F) sinon ±8°F.
6 types de viande pré-enregistrés et 4 niveaux de cuisson.
Fonctions : Rétro-éclairage Alarme - Anneau de suspension
Sonde fourchette inox : 140 mm dévissable et lavable au lave-vaisselle.
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

91000-008/F
THERMOMÈTRE CUISSON
-40+300°C / -40+572°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision :
±1°C (-50+150°C) sinon ±2°C
±2°F (-58+302°F) sinon ±4°F
Fonctions : MAX/MIN DATA HOLD - Aimant
sonde inox : 125 mm - Ø3 mm
Câble : 120 cm
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

- **91200-008-vr** la sonde seule

New Design

91000-002/F

THERMOMÈTRE FOUR DIGITAL
-50+300°C / -58+572°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision :
±1°C (-20+150°C) sinon ±2°C
±2°F (-4+302°F) sinon ±4°F
Fonctions :
MAX/MIN - DATA HOLD
Timer 23H-59M-59S - Alarme - Aimant
Sonde inox courbée : 150 mm - Ø4 mm
Câble inox : 100 cm
Induction : compatible +100°C
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

■ **91200-002-vr** la sonde seule

Sans fil

jusqu'à ± 20 mètres

91000-043/F

THERMOMÈTRE FOUR SANS FIL
0+300°C / +32+572°F
Résolution de l'affichage : 1°
Fonctions : Timer 23H-59M-59S
Horloge - Alarme - Rétro-éclairage - Attache
Sonde inox coudée : 150 mm - Ø4 mm
Câble inox étanche : 100 cm
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

Sonde inox coudée SPÉCIAL FOUR

■ **91200-043-vr** la sonde seule

91000-003/F

THERMOMÈTRE FOUR DIGITAL ÉCRAN INCLINABLE
0+300°C / +32+572°F
Résolution de l'affichage : 1°
Précision :
±1°C (0+150°C) sinon ±3°C
±2°F (+32+302°F) sinon ±5°F
Fonctions : Timer 23H-59M-59S
Horloge - Alarme - Aimant
Sonde inox : 150 mm - Ø4 mm
Câble inox : 100 cm
Induction : compatible +100°C
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

■ **91200-003-vr** la sonde seule

New

91000-044/F

THERMOMÈTRE DIGITAL SPÉCIAL FOUR
-50+300°C / -58+572°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Fonctions : Timer 99M - 59S
Alarme - Aimant
Sonde inox courbée : 150 mm - Ø4 mm
Câble : 100 cm
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

■ **91200-044-vr** la sonde seule

91000-038/F

THERMOMÈTRE RE-AJUSTABLE
-50+200°C / -58+392°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision : ±0.5°C (-20+150°C) sinon ±2°C
±1°F (-4+302°F) sinon ±4°F
Ré-ajustable par vis de réglage au dos.
Fonctions : MAX/MIN - DATA HOLD - Aimant
Sonde inox perçante : 125 mm - Ø3.5 mm
Câble : 200 cm
Induction : compatible +100°C
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

72000-001/F

THERMOMÈTRE FOUR À CADRAN
+50+300°C
En Inox Ø50 mm
Avec crochet.
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

91000-010/F

THERMOMÈTRE DIGITAL DE POCHE SONDE ROTATIVE

-50+200°C / -58+392°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision : ±1°C (-20+150°C) sinon ±2°C ou ±3°C
±2°F (-4+302°F) sinon ±4°F ou ±6°F
Fonctions : MAX/MIN - DATA HOLD
Sonde inox perçante : 80 mm - Ø3.5 mm
Rotation : 180°
Induction : compatible à +100°C
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

New

91000-052/F

THERMOMÈTRE DIGITAL À SONDE ROTATIVE

-50+300°C / -58+572°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision : ±1°C/2°F (0+100°C/+32+212°F)
Fonctions : MAX/MIN - DATA HOLD
Sonde inox perçante : 125 mm - Ø3.5 mm
Rotation : 180°
Induction : compatible +100°C
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

90900-001

LINGETTES DÉSINFECTANTES SANS RINÇAGE POUR SURFACES ALIMENTAIRES

Protocole EN14 885 :
Bactéricide, Levuricide, Fongicide, Virucide.
Usage unique.
En boîte de 100.

New

91000-012/F

THERMOMÈTRE RÉSISTANT À L'EAU

-50+200°C / -58+392°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision :
±1°C (-20+150°C) sinon ±2°C
±2°F (-4+302°F) sinon ±4°F
Fonctions : MAX/MIN - DATA HOLD - Alarme
Sonde inox perçante : 125 mm - Ø4 mm
Câble : 100 cm
Induction : compatible
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

GRANDE LISIBILITÉ

91000-011/F

THERMOMÈTRE CROSSE SONDE ROTATIVE

-50+300°C / -58+572°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision :
±1°C (-20+150°C), ±3°C (+150+250°C)
sinon ±4°C
±2°F (-4+302°F), ±5°F (302+482°F)
sinon ±7°F
Fonctions : MAX/MIN - DATA HOLD - Alarme
Sonde inox perçante : 110 mm - Ø4 mm
Rotation : 90°
Induction : compatible +100°C
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

200 mm

91000-001/F

THERMOMÈTRE LONGUE SONDE

-50+200°C / -58+392°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision :
±1°C (-50+150°C) sinon ±2°C
±2°F (-58+302°F) sinon ±4°F
Fonctions :
MAX/MIN - DATA HOLD - Alarme
Sonde inox perçante :
200 mm - Ø3.5 mm
Câble : 100 cm
Induction : compatible +100°C
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

Conforme au
Décret N° 2002-478
du 3 avril 2002

PG EU **91000-069/ca**

THERMOMÈTRE HACCP FRIGO/CONGÉLATEUR

-50+70°C / -58+158°F

Résolution de l'affichage : 0.1°

Précision Garantie et Certifiée :

±0.5°C / ±1°F

(-4+6°C/+25+42°F)

sinon ±1°C/±2°F

Fonctions : Alarme programmable sonore (s'arrête seulement si on l'éteint)
MAX/MIN - INT/EXT - Aimant

Câble : 100 cm

et Certificat de Précision Garantie.

91000-009/F EU

THERMOMÈTRE DIGITAL FRIGO/CONGÉLATEUR

-50+70°C / -58+158°F

Résolution de l'affichage : 0.1°

Précision : ±1°C/±1.8°F

Fonctions : Alarme programmable sonore (s'arrête seulement si on l'éteint)
MAX/MIN - INT/EXT - Aimant

Câble : 100 cm

En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

91000-009/F/EU-01

THERMOMÈTRE 91000-009/F avec CERTIFICAT D'ETALONNAGE du point «0»

-50+70°C / -58+158°F

Résolution de l'affichage : 0.1°

Précision : ±0.5°C/±1°F (0+4°C/+32+39°F)

91000-049/F IP65

THERMOMÈTRE DIGITAL FRIGO/CONGÉLATEUR

-20+50°C / -4+122°F

Résolution de l'affichage : 0.1°

Précision : ±1°C/±2°F

Aimant - Crochet

En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

RALENTISSEUR THERMIQUE

évite les sauts de température dus aux ouvertures répétées de la porte du frigo

91000-028/F

THERMOMÈTRE FRIGO/CONGÉLATEUR DOUBLE SONDE

-40+70°C / -40+158°F

Résolution de l'affichage : 0.1°

Précision : ±1°C/±2°F

Fonctions :
Double affichage - Double sonde
2 Alarmes programmables (sonores et lumineuses) - MAX/MIN - INT/EXT
Timer pour le décompte du temps de dépassement - Aimant

Câble : 100 cm

En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

91000-039/F

THERMOMÈTRE FRIGO/CONGÉLATEUR avec RALENTISSEUR THERMIQUE

-50+70°C / -58+158°F

Résolution de l'affichage : 0.1°

Précision : ±1°C/±2°F

Fonctions : Alarme programmable sonore (s'arrête seulement si on l'éteint)
MAX/MIN - INT/EXT - Aimant

Câble : 100 cm

En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

Enregistreur 7 jours !

- **92800-003-ca** -40+40°C IP64
- **92800-002-ca** -35+15°C IP64
- **92800-001-ca** +15-35°C IP64

Pour le Stockage et l'Entreposage des denrées réfrigérées et surgelées

Précision : ±2°C
Disque Ø125 mm
Norme EN 12830
Environnement Sa2
Montage en saillie par 2 barrettes - Sonde et capillaire externe en cuivre
IP 64 en face avant.

- **92800-004-ca** IP64
  -10+40°C

Pour Température Ambiante

Précision : ±2°C
Disque Ø125 mm
Montage en saillie par 2 barrettes de fixation - Sonde interne
IP 64 en face avant.

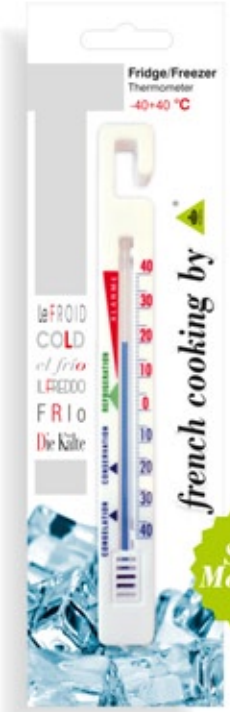
- **92900-005**

Plume de rechange
En paquet de 4

CONSOMMABLES

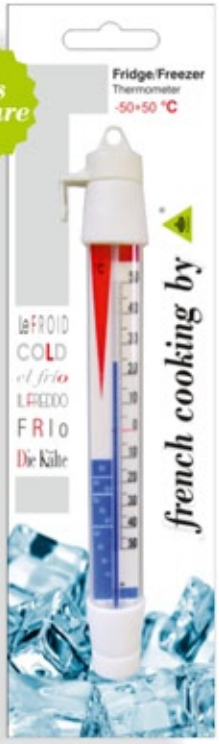
Diagrammes
En boîte de 100

- **92900-001**
- **92900-002**
- **92900-003**
- **92900-004**



71700-003/F
THERMOMÈTRE FRIGO/CONGÉLATEUR VERTICAL EN PLASTIQUE
-40+40°C : 1°C
Au liquide bleu
Zones couleur
Avec crochet
En blister French Cooking.

Sans Mercure



THERMOMÈTRE FRIGO/CONGÉLATEUR VERTICAL EN PLASTIQUE
-50+50°C : 1°C
Au liquide bleu
Zones couleur
Avec crochet
71700-002/F
En blister French Cooking.
71700-002-sa
En sachet.

Sans Mercure

THERMOMÈTRE STYLO EN PLASTIQUE
-25+50°C : 1°C
Au liquide bleu
Avec crochet
72500-001/F
En blister French Cooking.
72500-001-sa
En sachet.

71800-001/F
THERMOMÈTRE FRIGO/CONGÉLATEUR CADRAN INOX
-30+30°C / -20+80°F
À Poser - Avec crochet
En blister French Cooking.

Sans Mercure

CC EU **THERMOMÈTRES BIO-TEMP®**
Avec protection Téflon et ralentisseur thermique.
Au liquide bleu.
150 mm.
En étui plastique, avec Certificat de Conformité.

5980T005-T-qp
-30+5°C : 0.5°C

5980T030-T-qp
-5+30°C : 0.5°C

évite les sauts de température dus aux ouvertures répétées de la porte du frigo

RALENTISSEUR THERMIQUE

THERMOMÈTRE FRIGO/CONGELATEUR CADRAN PLASTIQUE
-50+50°C : 1°C
Ø70 mm - Avec crochet
71700-001/F
En blister French Cooking.
71700-001-sa
En sachet.

96000
POCHE GEL REFRIGERANT POWER FREEZE ®™.

Indispensable si vous ne possédez pas de cellule de refroidissement...

Appelé aussi «paquet hygiène», il permet à moindre coût de refroidir rapidement vos préparations pour les conserver en conformité avec la réglementation,
stipulant que « ...*tout aliment cuisiné destiné à être conservé, doit passer d'une température de +63°C à moins de +10°C en moins de 2 heures...* »
décret **CE N° 852/853 de 2004**

Livré par 12 poches.

Mode d'utilisation sur notre site
www.allafrance.com
videotutorial-powerfreeze

POUR LA CUISSON SOUS VIDE . . . . .

ATTENTION !
La précision indiquée dépend toujours de la tolérance de la sonde choisie

91000-031/N
THERMOMÈTRE ÉTANCHE TYPE K
-200+1 300°C / -328+2.372°F
Résolution de l'affichage : 0.1° (-50+200)
1° (+200+1 300)
Précision : ±1°C / 0.3%(-200+1 300°C)
±2°F (-328+2,372°F)
Fonctions : MAX/MIN - DATA HOLD
Température relative (REL) - Rétro-éclairage
Fonctionne aussi avec adaptateur (non fourni)
Vendu sans sonde
En valise, avec mode d'emploi.

d'autres sondes disponibles page 25

A-mo/91000-CSV
MOUSSE CUISSON SOUS VIDE
1,96 m. de mousse
soit 14 bandes x 14 cm

91200-013-vr
SONDE CUISSON SOUS VIDE
pour réf 91000-031/N
Aiguille ultra fine : 60 mm - Ø1 mm
Câble : 120 cm

SONDES FOURS À PIZZA
pour réf 91000-031/N

extra longues et flexibles :
91200-040/1500
1.5 m x Ø2 mm
91200-040/2000
2 m x Ø2 mm
91200-040/2500
2.5 m x Ø2 mm

. . . . . ou POUR LES FOURS À PIZZA

OFFRE SPÉCIALE

1 POCHETTE-CEINTURE **OFFERTE** POUR TOUTE COMMANDE DU THERMOMÈTRE TYPE K ET D'UNE SONDE EXTRA LONGUE

Idéal pour cuves, foin, fromage, température du sol...

Pas de vis
15/21 1/2" GAS

91000-021
THERMOMÈTRE SONDE FIXE TRÈS LONGUE
-50+200°C / -58+392°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision :
±1°C (-50+150°C) sinon ±2°C
±2°F (-58+302°F) sinon ±4°F
Thermomètre incorporé dans le manche
Fonctions : MAX/MIN - DATA HOLD
Rétro-éclairage - Filetage 3/4"
Sonde inox : 1 450 mm - Ø8 mm
En gaine plastique très robuste, avec mode d'emploi.

POUR MESURER DANS DES ENDROITS INACCESSIBLES

91000-020/F
THERMOMÈTRE SONDE AMOVIBLE TRÈS LONGUE
-50+200°C / -58+392°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision :
±1°C (-50+150°C) sinon ±2°C
±2°F (-58+302°F) sinon ±4°F
Fonctions : MAX/MIN - DATA HOLD
Sonde inox amovible :
1 500 mm - Ø6 mm
Câble : 100 cm
Avec mode d'emploi.

- **91200-020-vr** la sonde seule

70000-001/F
THERMOMÈTRE JAMBON / VIANDE
Double échelle
-40+70°C : 1°C
-40+160°F : 2°F
Ø45 mm
Sonde inox 130 mm
En blister French Cooking.

70000-003/F
THERMOMÈTRE JAMBON / VIANDE
Double échelle
0+120°C : 1°C
+40+240°F : 2°F
Ø45 mm
Sonde inox 130 mm
En blister French Cooking.

70000-006-ca
THERMOMÈTRE LONGUE SONDE
-20+104°C / 0+220°F
Ø50 mm
Sonde inox 300 mm
En boîte carton.

300 mm

70000-007/F
THERMOMÈTRE FRITURE
0+300°C : 10°C
Ø50 mm
Sonde inox 150 mm
En blister French Cooking.

THERMOMÈTRE CAFÉ, LAIT, CAPPUCCINO
+50+100°C / +120+210°F
Zones de couleurs
Ø45 mm
Ajustable par vis.
Sonde inox Ø4 mm
Vendu avec Clip.
En blister French Cooking.

70000-011/F
Sonde 200 mm

200 mm

70000-010/F
Sonde 125 mm

125 mm

70000-005/F
THERMOMÈTRE VIANDE
+54+88°C /+130+190°F
Zones de couleurs
Ø50 mm
Sonde inox 145 mm
En blister French Cooking.

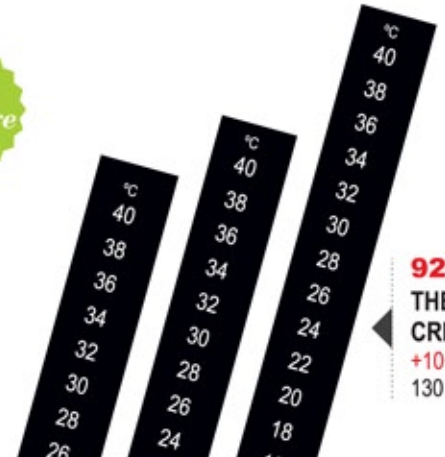
FOND ÉMAILLÉ JAUNE TRÈS LISIBLE

7100.100/F
THERMOMÈTRE À PIQUER
En verre
+30 +100 °C : 1°C
Au liquide rouge
En blister French Cooking.

7100.100-qp
En étui plastique.

70000-004/F
THERMOMÈTRE JAMBON / VIANDE
0+120 °C : 1°C
Ø36.5 mm
Avec manche
de protection rotatif 90°
En blister French Cooking.

21900-05-et
THERMOMÈTRE À VIN
En verre
0+30°C : 1°C
En étui sky.



92600-003
THERMOMÈTRE À CRISTAUX LIQUIDES
+10+40°C : 2°C
130 mm / Autocollant

72501-002-ca
THERMOMÈTRE GAINE METAL
En verre
-10+110°C : 1°C
Au liquide bleu
En boîte carton.

92600-008
THERMOMÈTRE À CRISTAUX LIQUIDES
+4+28°C : 1°C
+39+82°F : 2°F
160 mm / Autocollant

Thermomètres très lisibles en gaines alimentaires stérilisables

Sans Mercure

	Thermo seul	Avec Téflon®	En gaine blanche (en polipropylène)	En gaine grise (en polyamide)	En gaine inox	En gaine inox avec crochet	En blister
-50+50°C : 1°C							
8010R050-qp	X						
8010R050/T-qp	X	X					
8010B050-vr			X				
8010B050/T-vr		X	X				
8010N050-vr					X		
8010C050-vr						X	
8010B050/F			X				X
8010N050/F					X		X
8010C050/F						X	X
8010R050/F	X						X
-10+60°C : 1°C							
8010R060-qp	X						
8010R060/T-qp	X	X					
8010B060-vr			X				
8010B060/T-vr		X	X				
8010N060-vr					X		
8010C060-vr						X	
8010B060/F			X				X
8010N060/F					X		X
8010C060/F						X	X
8010R060/F	X						X
+20+60°C : 1°C Haute Visibilité							
8030R060-qp	X						
8030B060-vr			X				
8030C060-vr						X	
8030B060/F			X				X
8030C060/F						X	X
8030R060/F	X						X

Thermomètres Frigo

Thermomètres Boulanger

Téflon® = Reg TM E.I. du Pont de Nemours & Co.

AVEC TÉFLON
Optez pour la sécurité

Éliminez les risques de bris de verre dans vos préparations. Lavables en machine.

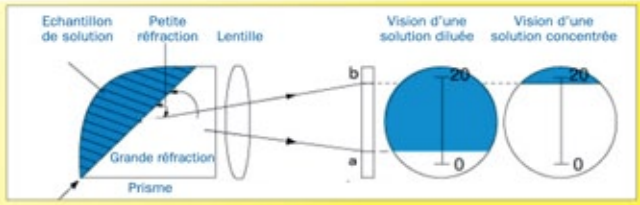
Sans Mercure

	Thermo seul	Avec Téflon®	En gaine blanche (en polipropylène)	En gaine grise (en polyamide)	En gaine inox	En gaine inox avec crochet	En blister
Thermomètres Charcutier							
-10+120°C : 1°C							
8010R120-qp	X						
8010R120/T-qp	X	X					
8010B120-vr			X				
8010B120/T-vr		X	X				
8010N120-vr					X		
8010C120-vr						X	
8010B120/F			X				X
8010N120/F					X		X
8010C120/F						X	X
8010R120/F	X						X
+30+110°C : 1°C Haute Visibilité							
8030R120-qp	X						
8030B120-vr			X				
8030C120-vr						X	
8030B120/F			X				X
8030C120/F						X	X
8030R120/F	X						X
Thermomètres Confiseur							
+80+200°C : 1°C							
8010R200-qp	X						
8010R200/T-qp	X	X					
8010G200-vr				X			
8010G200/T-vr		X		X			
8010N200-vr					X		
8010C200-vr						X	
8010G200/F				X			X
8010N200/F					X		X
8010C200/F						X	X
8010R200/F	X						X
+80+200°C : 1°C avec Zone Cuisson							
8010R201-qp	X						
8010G201-vr				X			
8010N201-vr					X		
8010C201-vr						X	
8010G201/F				X			X
8010N201/F					X		X
8010C201/F						X	X
8010R201/F	X						X

INDICATION DES ZONES DE CUISSON

Téflon® = Reg TM E.I. du Pont de Nemours & Co.

LE PRINCIPE DE RÉFRACTION

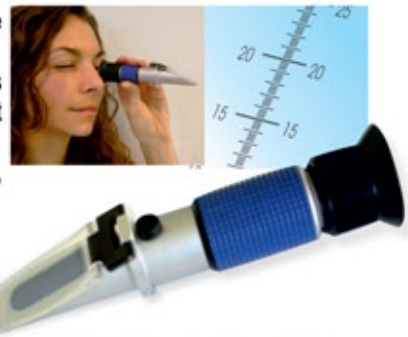


Si on place une paille dans un verre d'eau, elle semble légèrement courbée. Si on place la même paille dans un mélange eau/sucre, la paille semble se courber encore plus (voir dessin 1). Ce phénomène est connu sous le nom de Principe de Réfraction Légère.

Les réfractomètres sont des appareils de mesure qui ont mis le phénomène de réfraction légère à usage pratique. Ils se basent sur le fait que si la densité d'une substance augmente (par exemple quand le sucre est dissous dans l'eau), son Indice de réfraction augmente proportionnellement (la paille semble se recourber encore plus). Ce qui signifie que l'indice de réfraction d'une solution, par exemple eau/sucre, est proportionnel à la concentration de sucre.

LES RÉFRACTOMÈTRES OPTIQUES

L'utilisation du réfractomètre manuel est très simple : il faut placer une goutte d'échantillon de liquide sur le prisme pour lire immédiatement le résultat. Nos réfractomètres sont ajustés pour une mesure à 20°C.
Ils possèdent la mise au point réglable (focus) et une lecture très claire de l'échelle de mesure. Certains modèles possèdent une Compensation Automatique de la Température (ATC) entre +10 et +30°C et sont conseillés pour tester des solutions dont la température peut varier sensiblement.
Ils sont fournis dans un étuis en simili cuir avec tissu de nettoyage, pipette d'aspiration, pochette de transport, tournevis pour l'étalonnage et mode d ' emploi .



Pour vos sorbets, confitures, jus de fruits, glaces...

LIGNE ROUGE - EN ALUMINIUM LÉGER

ATC	95400-001	**0-25 % Vol / 0-20°Bé** div 0.2 %Vol / 0.2°Bé
ATC	95400-002	**0-32 % Brix** div 0.2 % Brix
ATC	95400-018	**1.100-1.400 SpGr / -40+0°C Cleaner -50+0°C Ethylène - Propylène**

LIGNE ROUGE - AVEC ÉCLAIRAGE

ATC	95500-001	**0-25 % Vol / 0-20°Bé** div 0.2 %Vol / 0.2°Bé
ATC	95500-002	**0-32 % Brix** div 0.2 % Brix
ATC	95500-018	**1.100-1.400 SpGr / -40+0°C Cleaner -50+0°C Ethylène - Propylène**

IDÉAL POUR LIEUX SOMBRES

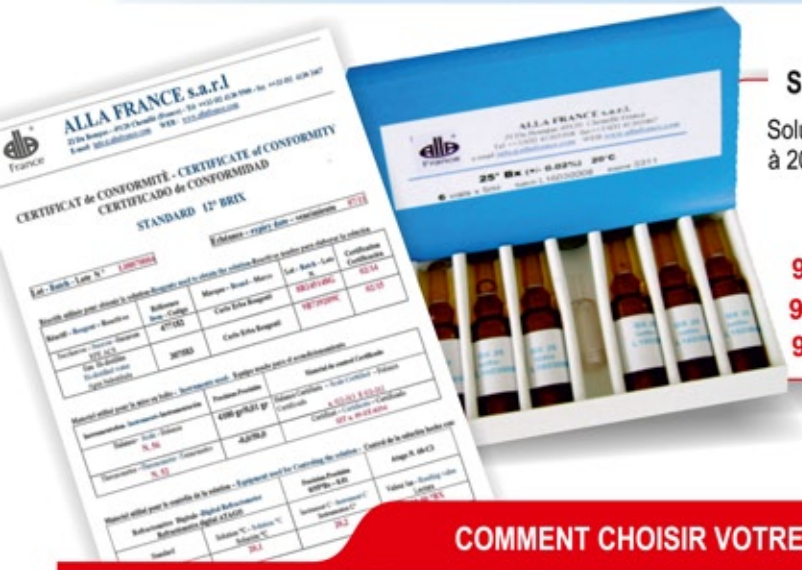
LIGNE BLEU - CLASSIQUE

ATC	95000-019	**0-10 % Brix** div 0.1 % Brix
ATC	95000-005	**0-18 % Brix** div 0.1% Brix
ATC	95000-001	**0-25 % Vol / 0-20°Bé** div 0.2 %Vol / 0.2°Bé
ATC	95000-006	**0-25 % Vol / 0-40 % Brix** div 0.2 % Vol / 0.5 % Brix
ATC	95000-007	**0-28 % Sel** div 0.2 % Sel
ATC	95000-002	**0-32 % Brix** div 0.2 % Brix
ATC	95000-022	**0-32 % Brix / 1.000-1.120 Sp.Gr** div 0.2 % / 0.001 Sp.Gr
ATC	95000-008	**0-40 % Brix / 0-20°Bé** div 0.2 % Brix / 0.2°Bé
	95000-009	**0-55 % Brix** div 0.5 % Brix
	95000-011	**0-80 % Brix** div 0.5 % Brix
	95000-021	**0-80 % Vol** div 1 %Vol
	95000-015	**0-90 % Brix** div 0.2 % Brix
ATC	95000-010	**28-62 % Brix** div 0.2 % Brix
ATC	95000-013	**45-82 % Brix** div 0.5 % Brix
ATC	95000-014	**58-90 % Brix / 38-43°Bé / 12-27 % eau** div 0.5 % Brix / 0.5°Bé / 1 %
ATC	95000-016	**58-92 % Brix** div 0.5 % Brix
ATC	95000-004	**0-140 °OE / 0-25°Babo / 0-32 % Brix** div 1°OE / 0.2°Babo / 0.2 % Brix
	95000-017	**1.000-1.040 Sp.Gr. / 0-12 g/dl** div 0.005 Sp.Gr. / 0.2 g/dl
ATC	95000-003	**0-100 PPT / 1.000-1.070 Sp.Gr.** div 1 PPT / 0.001 Sp.Gr.
ATC	95000-018	**1.100-1.400 SpGr / -40+0°C Cleaner -50+0°C Ethylène - Propylène**

RÉFRACTOMÈTRES À AFFICHAGE DIGITAL

Compensation Automatique de Température (ATC)
Livrés en étui, avec le tissu de nettoyage, tournevis, pipette d'aspiration, pochette de transport et mode d'emploi.
Température échelle : 0+40°C / +32+104°F
Résolution : 0.1° **Précision :** ±1
Dimensions : 135x65x40 mm.
Poids : ±200 g.

	ECHELLES		DIVISION	PRÉCISION
ATC 95200-001	% Brix	0-35%	: 0.1	±0.2
	% Vol prob.	0-22%	: 0.1	±0.1
	°Oe.	0-150°	: 1	±1
	°Babo KMW	0-25°	: 0.1	±0.1
ATC 95200-007	Acide Batterie	1100-1500 Sp.Gr.	: 0.01	± 0.01
	Etylène Glycol	0 -50°C	: 0.1	± 0.5
	Propylène Glycol	0 -50°C	: 0.1	± 0.5
	Lave Glace	0 -40°C	: 0.1	± 0.5
ATC 95200-008	% Brix	0-85%	: 0.1	±0.2
	Indice de réfraction	1.3330-1.5100	: 0.0001	±0.0003
ATC 95200-009	% Brix	58-92%	: 0.1	±0.2
	°Baumé	38-43°	: 0.1	±0.1
	% Conc Eau	17-27%	: 0.1	±0.1
	Indice de réfraction	1.4370-15233	: 0.0001	±0.0003



SOLUTIONS CERTIFIÉES POUR RÉFRACTOMÉTRES

Solutions prêtes à l'emploi pour l'étalonnage des réfractomètres à 20°C. En boîtes de 6 fioles en verre de 5 ml. À usage unique. Longue conservation.
Avec Certificat de Conformité ISO 9001

95100-001	0% Brix	95100-005	30% Brix
95100-003	12% Brix	95100-006	60% Brix
95100-004	25% Brix	95100-007	15% NaCl

COMMENT CHOISIR VOTRE RÉFRACTOMÈTRE ?

APPLICATIONS	ÉCHELLE	RÉF. MANUEL	RÉF. DIGITAL
Eau distillée	0% BRIX	95000-019	95200-008
Solutions emulsifiantes	0-8% BRIX	95000-019	95200-008
Jus - Moût	0-140 °Oe 0-25 °Babo 0-32 % BRIX 1.000-1.120 Sp. Gr	95000-004 95000-004 95000-002 95000-022	95200-001
Tomates	3-6% BRIX	95000-019	95200-008
Levure chimique	3-8% BRIX	95000-019	95200-008
Jus de tomate	4-9% BRIX	95000-019	95200-008
Lait de soja	4-13% BRIX	95000-005	95200-008
Oranges et poires	4-13% BRIX	95000-005	95200-008
Mayonnaise	5-10% BRIX	95000-005	95200-008
Sodas	5-15% BRIX	95000-005	95200-008
Fraises	6-12% BRIX	95000-005	95200-008
Lait	6-17% BRIX	95000-005	95200-008
Raisin	7-24% BRIX	95000-002	95200-008
Pommes	11-18% BRIX	95000-002	95200-008
Jus de fruit	12-17% BRIX	95000-005	95200-008
Acidophilus	12-20% BRIX	95000-002	95200-008
Étylène / Propylène Glycol Liquide lave-glace	-50°C	95000-018 95400-018 95500-018	-

APPLICATIONS	ÉCHELLE	RÉF. MANUEL	RÉF. DIGITAL
Acide lactique	12-22% BRIX	95000-002	95200-008
Concentré de tomates	14-17% BRIX	95000-005	95200-008
Vins	14-19% BRIX	95000-002	95200-008
Fruits en conserve	14-29% BRIX	95000-002	95200-008
Nectars de fruits	16-23% BRIX	95000-002	95200-008
Sauces	28-38% BRIX	95000-008 95000-010	95200-008
Jus de fruit concentré	41-68% BRIX	95000-013	95200-008
Jaune d'œuf	45-50% BRIX	95000-009	95200-008
Lait en poudre	52-68% BRIX	95000-013	95200-008
Huile de paraffine	55-60% BRIX	95000-010	95200-008
Sirop	58-80% BRIX	95000-013	95200-008
Miel	58-90% BRIX	95000-014	95200-009
Confiture, gélatine, marmelade	60-70% BRIX	95000-013	95200-008
Alcool	0-25% VOL 0-80% VOL	95000-001 95000-021	95200-001 -
Sel	0-28 % SEL	95000-007	-
Eau de mer	0-100 PPT	95000-003	-

1030T007/20-qp
DENSIMÈTRE CAFÉ
0-7 % café : 0.2%
Avec thermomètre liquide bleu :
+70+160°F (soit +21+71°C)
±350 mm
En étui plastique.

Sans Mercure

1140FG087/20-qp
DENSIMÈTRE HUILE VÉGÉTAL
Double échelle :
0.870-0.970 g/ml et 50-0°Bé
±320 mm
En étui plastique.

Sans Plomb

1470-01-qp
PRÉLEVEUR DE SAUCE
En verre
±320 mm
En étui plastique.

21100-ca
VINOMÈTRE
0-25 % Vol
En boîte carton.

DENSIMÈTRE POUR SAUMURE & SEL
Double échelle :
1.000-1.250 g/ml et 0-30°Bé
±195 mm

1020PM125/20/F
En blister French Cooking.

1020PM125/20-qp
En étui plastique.

Sans Plomb

Sans Plomb

PÈSE SIROP
Double échelle :
1.100-1.400 g/m et 15-40°Bé
±125 mm

1010PM120/20/F
En blister French Cooking.

1010PM120/20-qp
En étui plastique.

Sans Plomb

1150FG000/15-qp
MELLIMUSTIMÈTRE
(special hydromel)
Triple échelle :
1.000-1.160 Sp.gr
0-50 Kg/hl miel
0-21%Vol
±320 mm
En étui plastique.

Sans Mercure

2200TT021/20-qp
THERMO-LACTO DENSIMÈTRE DE GERBER
Echelle négative
1.020-1.040 g/ml **Div : 0.0005 g/ml**
Précision : ±0.001 g/ml à 20°C
Thermomètre dans la tige:
0+40°C : 1°C au liquide rouge
±320 mm
En étui plastique.

2200FG021/20-qp
LACTO DENSIMÈTRE DE GERBER
sans thermomètre
±225 mm
En étui plastique.

2200FG015/20-qp
LACTO DENSIMÈTRE DE QUEVENNE
sans thermomètre
±225 mm
En étui plastique.

Sans Mercure

2200TT015/20-qp
THERMO-LACTO DENSIMÈTRE DE QUÉVENNE
1.015-1.040 g/ml **Div :** 0.001 g/ml
Précision : ±0.002 à 20°C
Thermomètre dans la tige
0+40°C : 1°C au liquide rouge
±310 mm
En étui plastique.

2250TT015/20-qp
THERMO-LACTO DENSIMÈTRE DE QUÉVENNE
1.015-1.040 g/ml **Div : 0.0005 g/ml**
Précision : ±0.001 à 20°C
Thermomètre dans la tige
0+40°C : 1°C au liquide rouge
±320 mm
En étui plastique.

ALCOOMÈTRES CC
4 ECHELLES
0-100 % Vol / GL / Tralles **Div :** 1%
et 10-44° Cartier **Div :** 0.5°
Étalonnage 20°C
Avec Certificat de Conformité
En étui plastique.

0500FC000/20-qp
sans thermomètre ±360 mm

0500TP000/20-qp
Avec thermomètre 0+40°C : 1°C
Au liquide rouge - ±370 mm
En étui plastique.

Sans Mercure

KIT COLOSTRUM AU CHOIX

1450-qp
DENSIMÈTRE PÈSE COLOSTRUM
en PIPETTE
Densimètre : 25 - 125 g/l de gammaglobuline
Pipette : ±430 mm
En étui plastique.

1450-Kit1
DENSIMÈTRE PÈSE COLOSTRUM
en ÉPROUVETTE
Densimètre : 25 - 125 g/l de gammaglobuline
Éprouvette plastique : 150 ml ± 200 mm
Avec mode d'emploi.

1450-re
DENSIMÈTRE PÈSE COLOSTRUM
25 - 125 g/l de gammaglobuline
±150 mm
En étui plastique.

Sans Plomb

Demandez notre CATALOGUE COMPLET spécial ALCOOL - VIN - BIERE

ÉCONOMISEZ VOTRE HUILE DE FRITURE !

Utilisation et lecture très aisées

93000
TESTEUR D'HUILE DE FRITURE À USAGE UNIQUE
Mesure la qualité de l'huile de friture en % CP (Composés Polaires) et vous permet d'évaluer son degré d'oxydation thermique.
En boîte de 10 tests, avec mode d'emploi.

93000-002
TESTEUR D'HUILE DE FRITURE À USAGE UNIQUE
En sachet de 2 tests, avec mode d'emploi.

L'huile de friture se dégrade au cours de son utilisation prolongée à plus de 180°C et peut provoquer l'apparition de dérivés cancérigènes.

Le décret N° 86-857 du 18/07/86 (J.O. du 24/07/86) stipule que :

" ...l'huile végétale doit être changée lorsque sa teneur en Composés Polaires est supérieur à 25%. Au-delà l'huile est impropre à la consommation humaine."

91600-003/S-va IP67
TESTEUR D'HUILE DIGITAL
Composés Polaires : 0-40% CP
Résolution : 0.5% CP / **Précision :** ±2%
Température : +50+200°C
Résolution : 1°C / **Précision :** ±1°C
Fonction : DATA HOLD
Avec gaine de protection anti-choc.
Livré en valise, avec Certificat d'Étalonnage et mode d'emploi.

Le pourcentage de Composés Polaires de l'huile est visible immédiatement sur l'affichage digital, ce qui vous permet d'évaluer rapidement le niveau d'oxydation thermique de l'huile de friture.

Hazard - Analysis Critical-Control-Point HACCP

le 4 en 1

91500-003-ca IP54

MULTI TIMER DIGITAL JUMBO 4 en 1 (H-M-S)

Fonctions :
- Timer 4 programmations
- Face avant : **IP 54**
- Alimentation pile et secteur
- Son 80 dB
- À poser

En boîte, avec mode d'emploi.

le 4 en 1

91500-013-ca

TIMER DIGITAL 4 en 1 (H-M-S)

Fonctions :
- Timer 4 programmations
- Horloge 12/24 H
- Grand affichage
- Son 80 dB
- Aimanté - À poser

En boîte, avec mode d'emploi.

IP65 **91500-017/F**

TIMER DIGITAL ÉTANCHE 99M - 99S
- Étanche à la poussière et à la farine
- Alarme sonore et clignotante
- Crochet de suspension
- Ventouse

En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

Clignotant

DISPONIBLE juin-2015

New

New

DISPONIBLE juin-2015

91500-016/F

TIMER / CHRONO DIGITAL (H-M-S)

Fonctions :
- Timer 23H-59M-59S
- Chronomètre 23H-59M-59S
- Très grand affichage
- Son 80 dB - À poser

En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

New

91500-015/F

TIMER / HORLOGE DIGITAL (M-S)

Fonctions :
- Timer 99M-59S
- Horloge 12 H AM/PM
- Très grand affichage
- Son 80 dB
- Accrochable - Aimanté - À poser

En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

DISPONIBLE juin-2015

91500-001/F
TIMER MÉCANIQUE
60 M
À poser
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

91500-002/F
TIMER MÉCANIQUE
60 M
À poser
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

91500-012/A
TIMER DIGITAL (H-M-S)
fonctions :
- Minuteur 23H-59M-59S
- Chronomètre 23H-59M-59S
- Horloge 12/24 H
- Son 80 dB

Aimanté - À poser
En blister avec mode d'emploi.

91500-014/A
TIMER DIGITAL (H-M-S)
fonctions :
- Minuteur 23H-59M-59S
- Chronomètre 23H-59M-59S
- Horloge 12H AM/PM
- Son 80 dB

Aimanté - À poser
En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

91500-010/F
TIMER DIGITAL
fonctions :
- Minuteur 99M-59S
- Chronomètre 99M-59S
- Son 80 dB
- Aimanté - À poser

En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

91500-011/F
TIMER DIGITAL
fonctions :
- Minuteur 19H-59M
- Chronomètre 19H-59M
- Son 80 dB
- Aimanté - À poser

En blister French Cooking, avec mode d'emploi.

THERMOMÈTRES I.R. À VISÉE LASER

Double échelle : °C/°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision : ±2% ou ±2°C
Émissivité fixe : 0.9
Ratio de la distance 12/1
Fonctions : DATA HOLD - Rétro-éclairage
Avec sacoche
En boîte accrochable et mode d'emploi.

avec VISÉE LASER

AUSSI AVEC CERTIFICAT
3 points de contrôle
-18°C / 0°C / +100°C

92000-008-ca
THERMOMÈTRE I.R.
-50+280°C / -58+536°F

92000-009-ca
THERMOMÈTRE I.R.
-50+380°C / -58+716°F

92000-010-ca
THERMOMÈTRE I.R.
-50+530°C / -58+986°F

92000-011-ca
THERMOMÈTRE I.R.
-20+750°C / -4+1 382°F

92000-008/EU-03-ca
THERMOMÈTRE I.R
avec CERTIFICAT D'ÉTALONNAGE
-50+280°C / -58+536°F

92000-009/EU-03-ca
THERMOMÈTRE I.R
avec CERTIFICAT D'ÉTALONNAGE
-50+380°C / -58+716°F

92000-010/EU-03-ca
THERMOMÈTRE I.R
avec CERTIFICAT D'ÉTALONNAGE
-50+530°C / -58+986°F

92000-004-bt IP65
THERMOMÈTRE I.R. + SONDE
-40+280°C / -40+536°F (I.R.)
-40+200°C / -40+392°F (Sonde)
Résolution de l'affichage : 0.1°C / 0.2°F
Précision : ±1°C ou ±1.5%
Ratio de la distance : 3/1
Émissivité fixe : 0.97
Fonctions : MAXIMA - DATA HOLD - Timer
Rétro-éclairage
Sonde perçante 80 mm. **Rotation** 180°
En boîte carton,
avec mode d'emploi.

92000-012/F
THERMOMÈTRE I.R.
AVEC ATTACHE
-50+300°C / -58+572°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision : ±2°
Ratio de la distance : 2/1
Émissivité fixe : 0.95
Fonctions : MAX/MIN
Rétro-éclairage
Sans visée laser
En blister French Cooking,
avec mode d'emploi.

Rétro éclairage

92100-010-va IP67
PH-MÈTRE PORTABLE
-1-15 pH
Résolution de l'affichage : 0.01 pH
Précision : ±0.01 pH
Étalonnage automatique
Comp. Temp. Manuelle (0+100°C)
Électrode standard
Connection BNC - **Câble :** 1m
Fonction : DATA HOLD
Avec 3 solutions d'étalonnage
pH 4.01 - pH7- pH10.01
En valise, avec mode d'emploi.

92100-008-va IP67
PH-MÈTRE PORTABLE
-1-15 pH
Résolution de l'affichage : 0.01 pH
Précision : ±0.01 pH
Étalonnage automatique
Comp. Temp. Manuelle (0+100°C)
Électrode perçante en verre
Connection BNC - **Câble :** 1m
Fonction : DATA HOLD
Avec 3 solutions d'étalonnage
pH 4.01 - pH7- pH10.01
En valise, avec mode d'emploi.

92100-009-va IP67
PH-MÈTRE PORTABLE
-1-15 pH
Résolution de l'affichage : 0.01 pH
Précision : ±0.01 pH
Étalonnage automatique
Comp. Temp. Manuelle (0+100°C)
Électrode perçante en verre
avec Kit couteau
Connection BNC - **Câble :** 1m
Fonction : DATA HOLD
Avec 3 solutions d'étalonnage
pH 4.01 - pH7- pH10.01
En valise, avec mode d'emploi.

ÉLECTRODES DE RECHANGE

92200-005-re **ÉLECTRODE** pour 92100-005-ca
92200-006-re **ÉLECTRODE** pour 92100-006-ca
92200-007-re **ÉLECTRODE** pour 92100-007-ca
92200-008-re **ÉLECTRODE** pour 92100-008-va
92200-009-re **ÉLECTRODE + COUTEAU** pour 92100-009-va
92200-010-re **ÉLECTRODE** pour 92100-010-va

92100-004-co
PH-MÈTRE DE POCHE
0-14 pH
Résolution de l'affichage : 0.1 pH
Précision : ±0.1 pH
Étalonnage par vis
En coffret plastique, avec mode d'emploi.

IP67 **92100-011-co**
PH-MÈTRE DE POCHE 0-15 pH
Résolution de l'affichage : 0.01 pH
Précision : ±0.05 pH
Étalonnage automatique
pH 4.01 - pH7- pH10.01
En coffret plastique, avec mode d'emploi.

SOLUTIONS CERTIFIÉES POUR pH

Certificat de Conformité ISO 9001

en flacon de 500 ml
92400-004-ca pH 4
92400-007-ca pH 7
92400-010-ca pH 10

en boîte de 6 fioles de 50 ml
92300-004-ca pH 4
92300-007-ca pH 7
92300-010-ca pH 10

Ce type de conditionnement permet une utilisation très aisée du produit et une longue conservation.

92100-007-co IP57
PH-MÈTRE DE POCHE
0-14 pH
Résolution de l'affichage : 0.1 pH
Précision : ±0.1 pH ±1 digit
Électrode interchangeable
(# 92200-007-re)
Étalonnage automatique pH 7.00
Avec solution pH 7.00
En coffret, avec mode d'emploi.

92100-005-co IP57
PH-MÈTRE en coffret
0-14 pH
Résolution de l'affichage : 0.1 pH
Précision : ±0.1 pH
Électrode interchangeable
(# 92200-005-re)
Étalonnage automatique pH 7.00
Comp. Temp. automatique
Avec solution pH 7.00,
1 solution de trempage
1 pile de rechange.
En coffret, avec mode d'emploi.

92100-006-co IP57
THERMO/PH-MÈTRE
-1-15 pH / 0+60°C
Résolution de l'affichage : 0.01 pH / 0.1°C
Précision : ±0.02 pH / ±1°C
Électrode interchangeable (# 92200-006-re)
Étalonnage automatique pH 4.00-pH 7.00-pH 10.01
Comp. Temp. automatique
Avec solutions pH 4.00-pH 7.00-pH 10.01,
1 solution de trempage
1 pile de rechange.
En coffret, avec mode d'emploi.

AFFICHAGE GÉANT

91000-027/B
THERMO-HYGROMÈTRE AFFICHAGE JUMBO
-50+70°C / -58+158°F / 20-99%RH
Résolution : 0.1° / 1% RH
Précision : ±1°C / ±2°F / ±5% RH
Fonctions thermomètre : MAX/MIN INT/EXT - Alerte pour le gel
Fonction hygro : INT
Double affichage - **Câble :** 300 cm
En blister BIO-TEMP®, *avec mode d'emploi.*

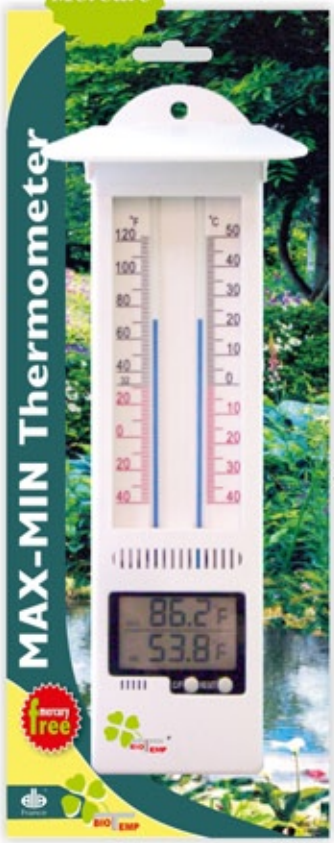
91000-006/B
THERMO-HYGROMÈTRE DOUBLE AFFICHAGE
-50+70°C / -58+158°F / 20-99%RH
Résolution : 0.1° / 1% RH
Précision : ±1°C / ±2°F / ±3% RH
Fonctions thermomètre : MAX/MIN - INT/EXT
Fonction hygro : INT
Double affichage - **Câble :** 200 cm
En blister BIO-TEMP®, *avec mode d'emploi.*

74500-001/A
THERMO-HYGRO ANALOGIQUE
-30+60°C / 0-100 % RH
Ø 90 mm
En blister BIO-TEMP®

91000-016/S
THERMO-HYGROMÈTRE EXT
-50+70°C / -58+158°F / 20-99%RH
Résolution : 0.1° / 1% RH
Précision : ±1°C / ±2°F / ±3% RH
Fonctions thermomètre : MAX/MIN INT/EXT - Alerte pour le gel
Fonction hygro : EXT - Sonde extérieure
Câble : 300 cm
En blister, avec mode d'emploi.

SONDE HYGRO POUR EXTÉRIEUR

Sans Mercure



91000-041/B
THERMOMÈTRE INT/EXT DOUBLE AFFICHAGE
-50+70°C / -58+158°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision : ±1°C / ±2°F
Fonctions : MAX/MIN - INT/EXT - Alarme
Câble : 200 cm
En blister BIO-TEMP®, *avec mode d'emploi.*

91000-029/B
THERMOMÈTRE DIGITAL MAXI -MINI
Affichage digitale
Temp. MAX/MIN enregistrées
-40+50°C / -40+120°F
Résolution : 0.1°
Bouton de rémise à zéro
Affichage analogique
Température ambiante
-40+50°C/-40+120°F
Div. 1°- au liquide bleu
En plastique
Toit de protection
En blister BIO-TEMP®
avec mode d'emploi.

74900-001-ca
THERMOMÈTRE CLIMAT SEC / HUMIDE
0+50°C Div. 1°
Au liquide rouge
En plastique
Toit de protection
En boîte avec mode d'emploi.

91000-032/B
THERMOMÈTRE ALARME
-50+70°C / -58+158°F
Résolution de l'affichage : 0.1°
Précision : ±1°C / ±1.8°F
Fonctions : MAX/MIN - INT/EXT - Alarme
Câble : 200 cm
En blister BIO-TEMP®, *avec mode d'emploi.*

74900-002-ca
THERMOMÈTRE CLIMAT SEC / HUMIDE
0+100°C Div. 1°
Au liquide rouge
En plastique
Toit de protection
En boîte avec mode d'emploi.

avec tableau pour le calcul de la différence d'humidité entre les températures relevées par la mèche mouillée et la mèche sèche à une température donnée

92100-001/B
TESTEUR POUR SOL
Triple affichage :
- Acidité 3-8 pH
- Humidité 0-10 %RH
- Luminosité 0-2000 lux

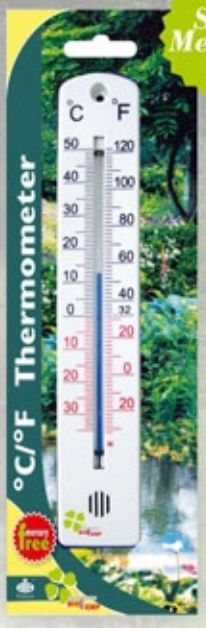
Double sonde : ±200 mm
En blister BIO-TEMP®, *avec mode d'emploi.*

71200.080-vr
THERMOMÈTRE DE COUCHE
0+80°C : 1°C
En verre
Au liquide rouge
Gaine de protection verte en plastique
±310 mm

Sans Mercure

75000-001/A
THERMOMÈTRE MAX/MIN
-40+50°C
En plastique
avec toit et poussoir.
Au mercure.
En blister, avec mode d'emploi.

74000-001/B
THERMOMÈTRE MURAL
-30+50°C/-20+120°F
En plastique
liquide bleu.
205 x 40 mm
En blister BIO-TEMP® avec mode d'emploi.



74000-008/B
THERMOMÈTRE GÉANT
-40+50°C / -40+120°F
En plastique et liquide bleu.
400 x 65 mm
En blister BIO-TEMP®, avec mode d'emploi.

ÉPROUVETTES GRADUÉES

Excellente résistance aux agents chimiques. Stérilisables à 120°C.

EN PLASTIQUE
En polipropylène
40300PG0100
100 ml
40300PG0250
250 ml
40300PG0500
500 ml
40300PG1000
1000 ml

VERRE BOROSILICATE
Norme ISO 4788
Graduation ambre.
40300VG0100
100 ml
40300VG0250
250 ml
40300VG0500
500 ml
40300VG1000
1000 ml

PIED VISSABLE = NETTOYAGE FACILE

ÉPROUVETTES NON GRADUÉES

EN PLASTIQUE
40400PN0250
Pied vissable
250 ml
40400PN0500
Pied vissable
500 ml

40300P34-330
En plastique
Pied triangulaire
250 ml
Ø 35mm

LES SONDES À VOTRE DISPOSITION

- **91200-014-vr**
  SONDE SURFACE / AIR / GAZ
  -65+500°C
  130 mm x Ø1.5 mm - **Câble :** 1m
- **91200-015-vr**
  SONDE SURFACE / AIR / GAZ
  -65+900°C
  130 mm x Ø5 mm - **Câble :** 1m
- **91200-016-vr**
  SONDE IMMERSION
  -65+1 000°C
  135 mm x Ø3/1,5 mm - **Câble :** 1m
- **91200-017-vr**
  SONDE PERÇANTE
  -65+1 000°C
  135 mm x Ø3 mm - **Câble :** 1m
- **91200-018-vr**
  SONDE IMMERSION
  -200+1 150°C
  150 mm x Ø3/1,5 mm - **Câble :** 1m

PILES DE RECHANGE

91300-001-vr	91300-002-vr	91300-003-vr		91300-004-vr	91300-005-vr
9V Type JEC 6F22	1.5V Type LR 44	1.5V Type Micro AAA		3V Type CR 2032	1.5V Type LR 6 AA
91000-030/N	91000-004/F	91000-001/F	91000-038/F	91000-021	91000-011/F
92000-004/S-bt	91000-010/F	91000-002/F	91000-039/A	92100-005-ca	
91500-003-ca	91000-018/F	91000-003/F	91000-044/F	92100-006-ca	
	91000-023/F	91000-006/A	91500-010/F		
	91000-024/F	91000-007/A	91500-011/F		
	91000-042/F	91000-008/F	91500-015/F		
	91000-045/F	91000-009/A	91500-016		
	91000-049/F	91000-009/F	92000-008		
	91000-050/F	91000-009-ca	92000-009		
	91000-051/F	91000-012/F	92000-010		
	91000-054/F	91000-016/S	92000-011		
	91000-055/F	91000-020/F	92000-012/F		
	91500-012/A	91000-022-ca	92100-007-ca		
	91500-013-ca	91000-025/F	92100-008-va		
	91500-017/F	91000-026-co	92100-009-va		
	91500-044/A	91000-027/B	92100-010-va		
	91600-002/S-bt	91000-028/F	95200-001		
	92100-011-co	91000-029/B	95200-007		
	92100-004-co	91000-037-va	95200-008		
			95200-009		

Tous nos modèles à piles fonctionnent avec l'un de ces 4 types de batterie

les fiches 1

Eau bouillante et altitude...

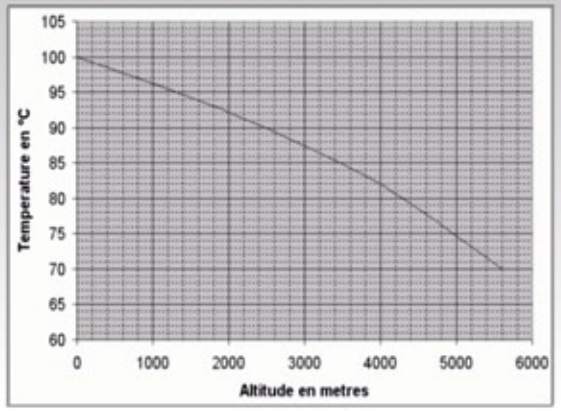
...le piège!

Il est d'usage de dire que l'eau bout à 100°C. C'est vrai mais sous certaines conditions :

- L'eau doit être pure. Il ne peut s'agir que d'eau déminéralisée ou distillée.
- Il faut être au niveau d 'altitude 0 : c'est-à-dire au niveau de la mer.

Pourquoi au niveau de la mer ?
Parce que plus l'altitude augmente , plus la pression diminue et la température d'ébullition de l'eau diminue en proportion.
A titre d'exemple, la pression atmosphérique est de 1 bar au niveau de la mer et diminue à 0.7 bar à 3.000 mètres. A cette altitude, l'eau bout à 90°C.
Voici un tableau des valeurs.

Evolution de la température d'ébullition de l'eau selon l'altitude
EAU DISTILLEE ou EAU DEMINERALISEE



Valeurs relevées par quelques stations météo

Altitude en mètres	Température de l'ébullition de l'eau en
0	100
300	99
590	98
875	97
1155	96
1430	95
1700	94
1965	93
2225	92
2480	91
2730	90
2930	89

Tableau simplifié tous les 1000 m.

Altitude en mètres	Point d'ébullition (°C)
0	100
1000	97.5
2000	93
3000	90
4000	86.5
5000	83.5
6000	80

ZI du Bompas 49120 Chemillé
Tél : +33 Ø2 4130 5508 - Fax: +33 Ø2 4130 3467 vente@allafrance.com

french cooking by

les fiches 4

Les thermomètres

Quelques questions pratiques

Comment vérifier la précision de votre thermomètre

Si vous ne disposez pas de matériel pour vérifier la précision d'un thermomètre, le moyen le plus fiable est le point 0°C.

Comment obtenir 0°C ?

Faites de la glace avec de l'eau déminéralisée ou de l'eau distillée.
Attention! l 'eau du robinet ne convient pas .
Mettez les glaçons dans un récipient et laissez-les fondre partiellement.

La glace fondante possède une température constante de 0°C (± 0.5°C)

Votre thermomètre n 'est pas défectueux si le liquide contenu se sépare .

Quel qu'il soit, le liquide contenu dans un thermomètre peut se séparer naturellement. Cette séparation peut venir des conditions d'expédition ou de stockage ou de toutes autres manipulations après le départ de l'usine.
Une fois chez vous, le liquide peut se séparer simplement quand le thermomètre est rangé horizontalement. Il est donc préférable de ranger les thermomètres inclinés avec un angle d'au moins 15°.

Regrouper la colonne de liquide séparée : méthode par le froid

Plongez le réservoir du thermomètre dans un bain froid obtenu, par exemple, en mélangeant de la glace et du sel, ou dans un bloc de CO2 (neige carbonique).
Maintenez le thermomètre vertical jusqu'à ce que le liquide descende entièrement dans le réservoir.
Délogez l'air par des mouvements énergiques en décrivant des arcs de cercle.
Maintenez le thermomètre verticalement à température ambiante en laissant remonter le liquide.

Regrouper la colonne de liquide séparée: méthode par le chaud

Chauffez doucement le réservoir jusqu'à ce que la partie de liquide séparée remonte dans la chambre d'expansion au sommet du thermomètre. La chambre d'expansion ne doit pas être totalement remplie car trop de pression la ferait éclater. Frappez délicatement pour regrouper la colonne fragmentée. Maintenez le thermomètre verticalement à température ambiante en laissant redescendre le liquide.

ZI du Bompas 49120 Chemillé
Tél : +33 Ø2 4130 5508 - Fax: +33 Ø2 4130 3467 vente@allafrance.com
french cooking by
www.allafrance.com

les fiches 3

Les pH-mètres

Le pH mètre sert à mesurer l'acidité d'un liquide

0 — 7 — 14

La mesure est généralement comprise entre 0 et 14 pH .

- A pH 7 la solution est neutre (exemple l'eau de source).
- En **dessous** de pH 7, la solution est acide. Plus on s'approche de 0, plus l'acidité est importante: jus de citron, jus d'orange, bière, vinaigre, eau gazeuse...
- Au **dessus** de pH 7, **la solution est basique:** eau de mer, ammoniaque à usage ménager, eau de lessive,eau de javel...

pH-mètres ATC (Automatic Temperature Compensation)

La température de référence pour les tests est 25°C.
Si le test est fait à une température différente, il faut effectuer une correction de température.
Beaucoup de modèles à bas prix possèdent une compensation de température manuelle.
Il faut alors prendre un thermomètre et tourner une vis sur le pH-mètre avec un tournevis pour régler à la température constatée. C 'est loin d'être pratique.
Pratiquement tous nos pH-mètres possèdent des électrodes avec capteur de température, ce qui leur permet de s'auto-compenser sans aucune manipulation: ont dit alors qu 'il sont « ATC ».
La précision minimum requise est de 0.1 pH, mais de plus en plus d'utilisateurs demandent une précision de 0.01 pH (voir notre référence 92100-006-ca).

Le re-étalonnage

Ils sont généralement livrés avec 1 ou 3 solutions standard d 'étalonnage car le pH-mètre doit être re-étalonné régulièrement : si 1 seule solution = pH7, si 3 solutions = pH 4 / pH7 / pH 10.

L 'électrode du pH-mètre est un élément très sensible et fragile. Elle est protégée dans une solution aqueuse ou solution dite « de trempage ». Après chaque utilisation, il faut remettre l'électrode dans sa solution aqueuse autrement elle sèche et devient hors d'usage.
Dans le cas d 'une mauvaise utilisation /conservation de l 'électrode, nous ne pourrons pas garantir d 'échange.

Les solutions certifiées

Toutes les solutions d 'étalonnage certifiée ISO nécessaires au bon fonctionnement de vos pH-mètres peuvent vous être fournies séparément: en petits flacons (réf. 92300-004/-007/-010) ou bien en flacon de plus grande capacité (réf. 92400-004/-007/-010)
La durée de vie des solutions est de 24 mois avant ouverture .

Les pH mètres sont de plus en plus demandés pour les besoins de HACCP

ZI du Bompas 49120 Chemillé
Tél : +33 Ø2 4130 5508 - Fax: +33 Ø2 4130 3467 vente@allafrance.com
www.allafrance.com

french cooking by

les fiches 5

le Froid

à partir de +70°C	Destruction des toxines du botulisme. Dépend du temps de maintien à température.
+65°C	Début de l'inactivation des parasites (toxoplasma, cryptosporidium) Maladie : toxoplasmose - Aliment : viande.
à partir de +55°C	Début de désactivation des bactéries, dépend du temps de maintien et de la souche. Mort des nématodes. Maladie : toxi-infections alimentaires.
45 à 70°C +45°C	Multiplication des bactéries thermophiles (ex : entérocoques) Maladie : infections urinaires, bactériémies.
20 à 40°C +20°C	Multiplication des bactéries mésophiles (ex : escherichia coli, legionella, salmonella). Maladie : toxi-infections alimentaires dont la légionellose. Aliments : viandes, poissons, oeufs, produits laitiers,
+7°C	Début de fabrication des toxines du C. botulinum E et types non-protéolytiques B et F. Maladie : botulisme.
0 à 45°C 0°C	Multiplication des bactéries psychrotrophes (ex : listeria, yersinia enterocolitica). Maladie : toxi-infections alimentaires dont la listériose Aliments : viandes, poissons, oeufs, produits laitiers, légumes, eau.
SOUS -20°C	Mort des nématodes. Maladies : inflammation aiguë, diarhée, méningite. Aliment : poissons.

-18°C
Surgelés, glaces
4 à 6°C
Légumes et fruits cuits, viandes et poissons cuits yaourts et fromages faits à coeur
0 à 4°C
Viandes, crèmes desserts lactés, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, salades emballées
6°C
(Bac à légumes)
Légumes et fruits frais
6 à 10°C
(dans la porte)
Oeufs, beurre, lait, jus de fruit ouverts

french cooking by

ZI du Bompas 49120 Chemillé
Tél : +33 Ø2 4130 5508 - Fax: +33 Ø2 4130 3467 vente@allafrance.com
www.allafrance.com

french cooking by

ZONE FRANCOPHONE

> **Accueil en Français** : vente@allafrance.com

ZONE ANGLOPHONE

> **Accueil en Anglais & Espagnol** : sales@allafrance.com

ZONE LATINE

> **Accueil en Espagnol & Anglais** : ventas@allafrance.com
> **Accueil en Italien** : vendite@allafrance.com

EUROPE DE L'EST

> **Accueil en Anglais** : east@allafrance.com

RESPONSABLE TECHNIQUE

> **Questions Métrologie** : help@allafrance.com

NOM DU DISTRIBUTEUR

Z.I. du Bompas - 49 120 Chemillé (France) Tél. +33 Ø2 4130 5508 - fax +33 Ø2 4130 3467

www.french-cooking.com

www.allafrance.com

IMPRIMÉ SUR DU PAPIER 100% RECYCLÉ - S2-FR-v1/2015 - Photos non contractuelles